



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



L'ORANGERIE  
Le restaurant

## GRIGNOTAGES

Coquilles de noix de Saint Jacques gratinées au beurre d'algues & citron	13€
🌿 Panisses frites & sauce fioli	10€
Planche de charcuterie**	12€
🌿 Planche de fromages frais et affinés**	11€
Petites seiches au pesto rosso	12€
Le Croq'Truffe	12€
🌿 Gourmandises de chèvre à la menthe et au cumin	10€

## LES ENTRÉES

🌿 Oeufs pochés façon meurette & ses condiments	18€
Tartare de Boeuf haché au couteau (100gr) préparé par nos soins, pommes gaufrettes	19€
(Disponible version plat, servi avec frites et salade & 180 grammes de viande)	24€
Foie gras de canard préparé par nos soins, confit d'oignon rouge et fruits du mendiant	21€

## NOS SALADES

🌿 Comme un Poireaux Vinaigrette, crème mascarpone au citron et raifort **	19€
Crispy poulet **	20€
Salade César, coeur de sucrine, oeuf et anchois et au choix : ou	
Thon mi cuit	24€
Saumon mariné, huile d'olive & citron, tarama blanc & condiments	21€

\*\*DISPONIBLE 24H/24

MENU ENFANT 15€

PRIX NETS TTC

2 heures de parking offertes pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeuner ou dîner au restaurant,  
sous présentation de la note après le repas.  
(sous réserve de disponibilité)

# LES PLATS

Pêche du Jour, rôtie sur la plancha, fian de légumes de saison, mesclun, sauce vierge (poisson de 1 kg pour 2 personnes)	31€/pers
Filet de bar snacké, variation de chou fleur, champignons du moment, bouillon au curcuma, chips de salsifis	29€
Linguines & gambas rôties, jus de tête, mini poivrons grillés	26€
✔ Vol au vent Végétal, crémeux de lentilles corail	23€
Filet mignon de veau cuit basse température, jus court au romarin, pressé de pommes de Terre & légumes du moment	32€
Mi-cuit de thon, compotée de fenouil, risotto croustillant & sauce salsa verde	28€
Pressé de Joue de Boeuf confit au vin rouge, Matignon de légumes comme un chou farçi, mousseline de pomme de terre	29€
Entrecôte de Boeuf sur la plancha, race française 350g minimum, frites fraîches maison et mesclun	31€

# LES DESSERTS

✔ Ile flottante à partager, crème anglaise à la vanille de Madagascar	20€
✔ Chocolat grand cru pur Ghana, café & sarrazin, comme un Tiramisu	13€
✔ Le Café TRÈS gourmand : Cheese Cake, Magnum du moment, Tartelette chocolat Grand cru	13€
✔ Vacherin Granny Smith & vanille, parfum d'Agastache	13€
✔ Sablé pistache & agrumes, ganache montée à la fleur d'oranger ** (sans gluten & sans lactose)	13€
✔ Assiette de Sorbets maison et fruits frais (sans gluten & sans lactose)	12€

## ✔ PLATS VÉGÉTARIENS

PRIX NETS TTC

Toutes nos viandes bovines, ovines, porcines et notre volaille sont nées, élevées, abattues en France.

En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés

Mise à jour le 01/02/2025



L'ORANGERIE  
*le restaurant*



# L'ORANGERIE

le restaurant

## SNACKS

Gratinated scallops with citrus and algae butter	13€
✔ Fried chickpeas panisses and garlic mayonnaise	10€
French charcuterie **	12€
✔ Fresh and matured cheese assortment **	11€
Cuttlefish with pesto rosso	12€
The "Croc'Truffe"	12€
✔ Goat cheese, mint and cumin fried fagottini	10€

## STARTERS

✔ Poached eggs in a red wine sauce and condiments	18€
Beef tartar (100gr of meat) and chips	19€
Beef tartar is available as a main course with french fries, salad and 180gr of meat	24€
Homemaid foie gras, red onion and dry fruits jam	21€

## SALADS & SOUP

✔ Like Vinaigrette Leeks, lemon and horseradish mascarpone cream **	19€
Caesar salad, heart of sucrine, egg and anchovies	
with crispy chicken **	20€
with tuna	24€
Marinated salmon, olive oil, lemon, white tarama & pickles	21€

CHILDREN MENU 15€

\*\*AVAILABLE 24H/24

PRIX NETS TTC

✔ VEGETARIAN MEAL

2 heures de parking offertes pour tous les clients extérieurs à l'hôtel, déjeunant ou dinant au restaurant, sous présentation du ticket du restaurant après le repas.  
(sous réserve de disponibilité)

# MAIN COURSES



- Catch of the day on plancha, vegetables, olive oil and garlic sauce 31€/pers  
(1 kg fish for 2 persons)
- Seared seabass filet, cauliflowers, pan mushrooms, turmeric broth, vegetal mayonnaise 29€
- Linguini pasta and gambas, grilled bellpeppers and gambas jus 26€
- 🌿 Vege "Vol au vent", creamy coral lenses 23€
- Veal filet mignon cooked low temperature, rosemary juice, potatoes and vegetables 32€
- Half cooked tuna, stewed fenel, crispy risotto and salsa verde sauce 28€
- Pressed and confit Beef cheek with red wine, vegetables like a stuffed cabbage, potato mousseline 29€
- Rib French beef steak on plancha, 350g, french fries and mesclun 31€

# DESSERTS

- 🌿 "Ile flottante" to share, Madagascar vanilla custard 20€
- 🌿 Black Chocolate from Ghana, coffee and buckwheat like a tiramisu 13€
- 🌿 The GREAT gourmet coffee: cheese cake, Magnum ice cream, chocolate, strawberry and verbena tart 13€
- 🌿 Granny Smith apple "vacherin", vanilla and Agastache flavor 13€
- 🌿 Pistachio biscuit and citrus, orange blossom ganache (gluten & lactose free) \*\* 13€
- 🌿 Homemade Sorbet and fresh fruits plate (gluten & lactose free) \*\* 12€

PRIX NETS TTC

All our meat are french origins unless stated.

En application du règlement européen n.º1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes présents dans nos plats sont répertoriés.